Rocznik XVII. Lwów, 1. września 1904. Nr. 17.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Z Wydziału „Polskiego Towarzystwa gorzelniczego“.

Z powodu tegorocznej posuchy i przewidywanego nieurodzaju kartofli, jakoteż braku paszy dla bydła właściciele gorzelń będą zmuszeni nie tylko wszelakie odpadki zbożowe, ale może nawet i celne zboże do gorzelni na wyrób wódki przeznaczać, a to dla tego, aby nie tylko przy swym kontyngenie się utrzymać ale także, by dla braku suchej paszy, brahę jako karmę dla inwentarza żywego jak najdłużej produkować.

Otóż do tego wyjątkowego położenia gospodarstw rolnych, które wywrze w zbliżającej się kampanii gorzelnianej decydujący wpływ na przeróbkę, potrzeba nam się zawczasu przygotować.

My, starsi gorzelnicy musimy sobie przypomnieć zacieranie zboża różnych gatunków, z jakimi w sporadycznych wypadkach mieliśmy już do czynienia, a młodsi — nawet i niektórzy starsi kierownicy, co pod tym względem nie mieli jeszcze sposobności nabrać doświadczenia, muszą się teraz przeróbki zboża nauczyć, by w czasie kampanii nie znaleźli się w zbyt kłopotliwem położeniu

Nad sposobami zacierania zboża będziemy obradować i udzielać sobie wzajemnie odnośnych wiadomości praktycznych wyłącznie tylko na naszych Zjazdach okręgowych. Obrady, polemiki i pouczenia przeprowadzane na tych zjazdach nie będą szczegółowo publikowane, to też wskazanem jest, by Koledzy zawodowi — we własnym dobrze pojętym interesie, możliwie najczęściej zjazdy okręgowe urządzali i jak najliczniej brali udział w prowadzonych na nich rozprawach zawodowych.

Usilnie wszystkich pp. Kolegów proszę, by się na te Zjazdy należycie przygotowali z zawodowymi odczytami, rozprawami a nadto rzeczowemi pytaniami wywoływali na nich pouczające debaty i dyskusye. — Tak przeprowadzone zjazdy przyniosą uczestnikom i samemu gorzelnictwu ogromne przysługi i korzyści.

Najbliższy Zjazd okręgowy odbędzie się w Sokalu w dniu 4. września b. r., na który zapraszam jak najwięcej, choćby nawet wszystkich członków Towarzystwa naszego, przyczem ponawiam mą prośbę do wszystkich PP. Delegatów, by Zjazdy okręgowe w wyżej opisanym duchu co rychlej urządzali.

Dokładne protokoły obrad raczą PP. Delegaci przysyłać bezzwłocznie do Wydziału na ręce podpisanego, a Wydział przesyłać będzie nawzajem Delegatom odpisy obrad z innych okręgów, do użytku i wiadomości członków na następnem posiedzeniu.

Wogóle gorąco zalecam Panom Delegatom urządzanie częstych Zjazdów.

Spasów dnia 24. sierpnia 1904.

A. Jenik, przewodniczący.

Tegoroczna wystawa spirytusowa we Wiedniu.

(Ciąg dalszy).

Powiedzieliśmy poprzednio, że w ostatnich latach produkcya spirytusu niezmiernie wzrosła, a stało się to nie tylko u nas, w naszym kraju i w naszem państwie, ale i w całej niemal Europie. Wynikiem tego była obawa o nadprodukcyę spirytusu, coby spowodowało troskę o gwałtowną zniżkę cen a następnie, o upadek przemysłu spirytusowego zwłaszcza, że równocześnie rozwinięto we wszystkich krajach i państwach silną agitacyę przeciw używaniu napojów spirytusowych.

Te obawy zaczęły producentów spirytusu skupiać w grupy zorganizowane spólnością interesów, wpierw jednak fabrykanci wódek i likierów i handlarze hurtowni zawiązywać zaczęli wielkie ogniska wspólnych zabiegów dla ochrony swego przemysłu Gdy jednak niebezpieczeństwo zagrażać poczęło wszystkim rodzajom i gałęziom przemysłu spirytusowego, skojarzono się w jeden wielki, centralny związek spirytusowy, tworząc przez to nader silną, odporną i świadomą celu jednolitą organizacyę wytwórców, kupców i przemysłowców spirytusowych. Stało się to najpierw we Francyi a następnie w państwie systematycznej pracy, dążącej zawsze do wyników osiąganych na podstawie szczegółowo obmyślonego planu działania, planu konsekwentnie i ściśle przeprowadzanego. Już krótki czas tej pracy zbiorowej wykazał w Niemczech olbrzymią siłę i znaczenie spójni, udowadniając, że nie ma niebezpieczeństwa, z któregoby jednomyślność i zgoda nie potrafiła silnie skojarzonych interesentów wydobyć.

Centralny związek producentów spirytusu w Niemczech, nie tylko swoją akcyą postawił cały przemysł spirytusowy w Niemczech na nogi, nie tylko zapewnił mu powodzenie i rozwój wewnątrz własnych granic, ale wywarł oprócz tego decydujący wpływ na ukształtowanie się produkcyi i handlu spirytusu w ościennych państwach, które chcąc nie chcąc, musiały rozwinąć gorliwszą pracę, choćby dlatego, by nie dać się całkowicie opanować wpływom obcokrajowym.

Centralny związek spirytusowy niemiecki zwrócił główne usiłowania w kierunku ustalenia cen spirytusu proporcyonalnie do wartości płodów rolnych, z jakich jest wyrabianym a powtóre usilnymi zabiegami i pomysłowością odkrył światu przemysłowemu i fabrycznemu ogromną dzielność spirytusu, jako siły motorowej, jako cieplika i źródło światła. Wyniki swej pracy i przedsiębiorczości przedstawiał Związek pod krytykę wszystkich sfer interesowanych na wystawach spirytusowych, na których od razu zadziwił wszystkich osiągniętymi w tak krótkim czasie rezultatami. Wystawy te niezmiernie wzmacniały i utrwalały jego znaczenie i powagę, przyczyniając się równocześnie do zataczania coraz szerszych kręgów wpływu centralnego Związku niemieckich producentów i fabrykantów.

U nas w Austro Węgrzech wyrób spirytusu stanowił od dawna jedną z najpoważniejszych gałęzi przemysłu, opierającego się głównie na rolnictwie. Rozwój rolnictwa, szczególniej w naszej Galicyi i na Węgrzech, zależnym jest w przeważnej mierze od rozwoju gorzelnictwa, a zatem od pomyślnego zbytu spirytusu. Zbyt ten przechodził różne chwiejne fazy i przez dłuższy czas nie mógł się ustalić ani wzmódz odpowiednio do potrzeb rolnictwa. Przeróbka płodów rolnych na spirytus w gorzelniach rolniczych zaledwie opłacała się i to tylko w gorzelniach rolniczych, posiadających większy kontygent wyrobu, podczas gdy produkcya spirytusu nadkontyngentowego narażała gospodarstwa rolne na zbyt dotkliwe ofiary.

Nic też dziwnego, że sfery rolnicze w naszem państwie — widząc wydatne skutki rozbudzonej organizacyi przemysłu spirytusowego w Niemczech — zapragnęły urządzić coś podobnego w granicach tutejszej monarchii.

Wpierw jednak dla poznania zasobów i sił żywotnych własnego przemysłu spirytusowego, dalej dla zachęcenia ogółu producentów i przemysłowców do gorliwej akcyi — zamierzono pomyślny rozwój przemysłu spirytusowego w innych państwach, a zwłaszcza w Niemczech — pokazać w całej okazałości tutejszym spirytusowcom i dla tych powodów sfery miarodajne po-

starały się o urządzenie międzynarodowej wystawy spirytusowej w Wiedniu.

Za przykładem rządu francuskiego, który w latach 1901 (w listopadzie) i 1902 (w maju) urządził w Paryżu międzynarodowe wystawy sposobów zużytkowania spirytusu do celów przemysłowych, a następnie idąc wzorem Niemiec, które takąż wystawę urządziły na wielką skalę w Berlinie w lutym r. 1903 i austryackie koła interesowanych postanowiły zorganizować międzynarodową wystawę przemysłu fermentacyjnego, którąby szczególniej wykazała możność zużytkowania spirytusu do celów przemysłowych. Tym sposobem postanowiono zabezpieczyć zwiększającej się produkcyi spirytusu zbyt w kraju, a tem samem uczynić go niezależnym od wpływów akcyi pozakrajowej.

Na czele stanął związek przemysłowy „*Niederöesterreichischer Gewerbeverein*“ we Wiedniu i zabiegami swojemi uzyskawszy u rządu pokaźniejszą subwencyę państwową w kwocie 150.000 K. przystąpił do uplanowania wielkiej, międzynarodowej wystawy spirytusowej.

Zamiar powiódł się nadspodziewanie dobrze i oto w maju 1904 r. odbyła się w Wiedniu istotnie wspaniała tak pod względem rozległości, jak co do jakości okazów międzynarodowa wystawa przemysłu fermentacyjnego połączona z wykazaniem sposobów zastosowania spirytusu do celów przemysłowych i z okazałą wystawą automobilów wszelkiego rodzaju najnowszych systemów.

Do wysoce zasłużonych mężów, którzy wpływem i pracą swoją wielce przyczynili się do powodzenia tej wystawy należą: Austr. minister handlu br. Call, francuski minister rolnictwa Mongeote, niemiecki minister Posadowsky, rosyjski pomocnik ministra ks. Oboleński wreszcie Dr. Baernreither, którzy byli honorowymi prezesami wystawy. Niemniejsze zasługi w tem przedsięwzięciu położyli prezydent wyżej wymienionego związku przemysłowego Denk i szef sekcyjny Exner, prezes komisyi wystawy a dalej dyrektor wystawy radca bud. Erhard, wreszcie Dr. Fabiani, jako architekt a prof. politechniki Leinweber, jako naczelny inżynier wystawy.

Wiedeń na tego rodzaju wystawy ma wyborny lokal w „Rotundzie“, pamiątkowym budynku po światowej wystawie wiedeńskiej z r. 1873., zbudowanej w bardzo rozległym parku, zwanym „Prater“. Rotunda jest to kolosalny budynek o średnicy 130 m., pokrywający kopułą swoją powierzchnię 13.000 m^2., nadto dookoła rotundy znajdują się rozległe galerye obejmujące 12.000 m^2. — razem tedy cały gmach obejmuje około 25.000 m^2. powierzchni.

W tej tedy „Rotundzie“ urządzono wystawę zbiorową wszelakich urządzeń fabrykacyi przetworów fermentacyjnych rozdzielając je działami na poszczególne państwa a następnie grupując je podług krajów. Tu pomieszczono najróżnorodniejsze graficzne przedstawienia rozwoju i ruchu poszczególnych gałęzi przemysłu browarnianego, gorzelnianego, drożdżowego, octowego, fabrykacyi wódek i likierów i t. p., — dalej tu skompletowano wszelkie wystawy zbiorowe krajów, związków, towarzystw i grup przemysłowych. W okalających rotundę galeryach rozmieszczono cały rozległy obraz zużytkowania spirytusu, na który składały się wszelakiego rodzaju motory spirytusowe, przyrządy do opalania, ogrzewania, urządzenia do oświetlania a wreszcie olbrzymi zbiór automobilów, najrozmaitszego kształtu i wielkości. Środek „rotundy“ wypełniony był kioskami z napojami spirytusowymi i przekąskami a obok nich znajdowały się urządzenia wystaw licznych fabrykantów wódek likierów i przeróżnych przetworów spirytusowych.

Całość wewnątrz rotundy i galeryj bocznych już przedstawiała ogrom ugrupowanych malowniczo przedmiotów wystawowych, ogrom przestrzeni, na której kilkanaście tysięcy ludzi w zwartej kolumnie poruszało się i kłębiło we wszystkie strony. Nie można też było swobodnie poruszać się i oglądać okazów w czasie świątecznej, zwłaszcza popołudniowej nawały zwiedzających. Zanim tedy zdołało się obejść wewnętrzną tylko arenę wystawy, już czuło się niemałe znużenie organizmu i umysłu, do czego jeszcze przyczyniał się nieustający szum i gwar głosów ludzkich i warkot na około poruszających się motorów i różnych urządzeń. Wieczorem oświetlenie ty-

siącami palników i lamp spirytusowych raziło wzrok i nadawało całości jakiś demoniczny ale wspaniały w swoim rodzaju wygląd, czuło się w tym roju i gwarze potęgę pracy i pomysłowości ludzkiej.

(C. d. n.) *F. G.*

Odzyskany posterunek.

Pod nową firmą „Fabryka maszyn i odlewnia ks. A. Lubomirskiego we Lwowie“ wróciła do życia fabryka „Perkun“. Fabrykę tę zakupił ks. Andrzej Lubomirski, budynek stary odnowiono, poczyniono pewne zmiany i tak odświeżoną fabrykę puszczono 27 sierp. br. w ruch. Tu należy podnieść uderzającą w niej dbałość o robotników. Więc hale robocze wysokie, jasne, wentylacya, oświetlenie elektryczne, które zastosowano dopiero teraz, jakkolwiek zaprowadzone zostało przez poprzednią firmę — wogóle starano się zastosować wszystko to, czego wymaga nowoczesna hygiena.

Fabryka składa się z ogromnej odlewni 30 mtr. długości, a 25 szerokości, kuźni (4 warsztaty, ognie ręczne), kotlarni, strugarni i tokarni (20 warstatów mechanicznych) i hali dla robotników długości 30 mtr., a szerokości 12 mtr. Koła o sile 25 koni.

Z uznaniem podnieść należy, że do fabryki zaangażowano wyłącznie tylko siły polskie, podczas kiedy poprzednio w „Perkunie“ zajęci byli przeważnie Czesi.

Na czele fabryki stoi wybitna siła b. długoletni kierownik fabryki „Rebhana“, Warszawiak, inżynier Józef Hofman. Personal składa się z 3 inżynierów wychowanków lwowskiej politechniki i 9 urzędników administracyjnych. Fabryka da zajęcie 200 robotnikom.

Właściciel fabryki chce z niej stworzyć z czasem w najszerszem znaczeniu fabrykę mechaniczną, obecnie na razie opiera się fabryka głównie na odlewarni z obrobieniem w jak najszerszym zakresie na swoje i obce modele, konstrukcyi wszystkich zakładów przemysłowych a szczególnie połączonych z r o l n i c t w e m, w i ę c g o r z e l ń, m ł y n ó w i b r o w a r ó w, dalej uskuteczniać będzie reperacye i t. d.

Pierwszy obstalunek otrzymała fabryka od Wydziału krajowego, który oddał jej reperacyę d w u m a s z y n d r e n a r s k i c h, które pożycza rolnikom do wyrobu rurek drenarskich.

O godzinie 8 na znak dany gwizdawką fabryczną zaprzestano pracy i wprost od pracy w bluzach roboczych z oczernionymi od pracy rękoma udał się cały personal fabryczny do kościoła parafialnego św. Marcina, gdzie proboszcz prałat ks. Podolski odprawił wotywę na pomyślność fabryki. Po nabożeństwie wrócono do pracy.

O 4 popołudniu znowu gwizdek. Cały personal zebrał się w odlewni, gdzie ustawiono ołtarzyk.

Ks. prałat Podolski poświęcił wodę i sól poczem dokonał poświęcenia wszystkich ubikacyi fabryki.

Przebrzmiały słowa modlitwy — w całej fabryce zagrzmiał na nowo huk młotów.

Po ukończeniu pracy o 6 wiecz. podejmował dyrektor robotników skromną przekąską.

Nowemu ognisku pracy wytwórczej, które da utrzymanie kilkuset rodzinom robotniczym, nowemu źródłu bogactwa narodowego, zasyłamy serdeczne staropolskie „Szczęść Boże!“

KORESPONDENCYE.

I.

Z Podola, sierpień 1904.

Dla powiadomienia innych kolegów o trudnych warunkach w pośród jakich gorzelnicy muszą w obecnych czasach pracować podaję do powszechnej wiadomości niektóre z ważniejszych okoliczności z autentycznych faktów z naszej okolicy. — Nie piszę o sobie, bo dzięki Bogu pracuję w znośnych warunkach, jakkolwiek prowadzę jedną z większych gorzelń, należącą do izraelity. Opiszę jednak przykre choć wcale niezasłużone położenie jednego z moich kolegów, zdolnego i doświadczonego gorzelnika, prowadzącego gorzelnię w niedalekiem sąsiedztwie. Pozostaje on w skarbie większym a więc zdawałoby się, że musi mieć dobrą i spokojną posadę. Niestety pozory mylą.

Przedewszystkiem winien on bezwarunkowe posłuszeństwo panu rządcy, który gorzelnictwo i opas bydła pojmuje „na swój sposób“, gorzelnik zawodowy nie może przeto mieć decydującego w gorzelni głosu.

Przedewszystkiem p. rządca budował gorzelnię, brażarki i stajnie opasowe ściśle podług własnego planu i obliczeń, pobudował też literalnie mówiąc same klatki, w których obrócić się trudno — wszędzie ciasno a nigdzie praktycznego rozkładu, zaś urządzenie wewnętrzne rozmieszczone i ustawione wprost w sposób niemożliwy. Ma się rozumieć wskutek tak wadliwej budowy i urządzenia ruch i manipulacye gorzelniane są wielce utrudnione i znacznie kosztowniejsze, wydatki nie zawsze dadzą się utrzymać w równej mierze, to też gorzelnik ma od p. rządcy wiele do znoszenia, — no i wszelkie winy bywają tłómaczone przed pracodawcą na niekorzyść gorzelnika.

Przy rozpoczęciu gorzelni polecono wyrabiać 7 hl. spirytusu. Na stajni postawiono 50 wołów opasowych, zbiedzonych i zmordowanych w pługu do niemożliwości, a że chciano je corychlej odżywić i wypaść, polecono im dawać 5 razy dziennie brahę gorącą, niemal prosto z kotła a przytem zupełnie rzadką z odrobiną sieczki i plew. Wygłodzone zwierzęta chciwie chłeptały wywar a potem wprost obrzydziły go sobie i nie chciały już wyjadać porcyi. Nawozu z pod wołów nie uprzątano. Cóż więc dziwnego, że woły dostały silnej grudy, tak dalece, że kilka z nich padło a reszta długi czas chorując mimo sześciomiesięcznego okresu nie wypasła się należycie. Nawet później dawana osypka i siano już nie pomogły.

Pracodawca niezmiernie dziwił się tak słabemu rezultatowi opasu a p. rządca całą winę niepowodzenia przypisał gorzelnikowi, bo źle wódkę pędził, dużo pozostawało jej w braże i dlatego woły zatruwały się i podostawały grudy. Co za konsekwencya wniosków u p. rządcy? Niby to gorzelnik temu winien, że szkielety wole od pierwszej chwili wprost zalewano gorącą brahą, że je trzymano przez całą zimę na gnoju, że je nie umiano na grudę leczyć i że chore zwierzęta w dalszym ciągu wciąż brahą rozparzano, chociaż należało im dawać wówczas więcej suchej karmy.

Czyż to gorzelnik winien, że p. rządca kazał sporządzić za małe, lecz za głębokie brażarki, tak, że braha nigdy należycie przestygnąć nie mogła a wreszcie dlaczego do brahy dodawano tak mało sieczki lub plewy.

Właściciel jednak uwierzył przedstawieniu sprawy przez p. rządcę i gorzelnikowi czyni przykre wymówki. Oto są przyjemności naszego zawodu, jeżeli człowiek musi podlegać i pokutować za cudze winy.

U nas opas wypadł bardzo dobrze, grudy wcale nie było, bo też urządzenia mamy praktyczne i racyonalne.

X. Y. Z.

II.

Krukienice 16 sierpnia 1904.

Cała nasza okolica ucierpiała bardzo w skutek posuchy. W okręgu Przemyśla, Sambora, Sądowej Wiszni, Jaworowa ziemniaki bardzo licho się przedstawiają. W nizinach, gdzie przecież utrzymywało się nieco więcej wilgoci znachodzi się pod krzakiem po 2 do 4 sztuki ziemniaków nieco większych od jaj gęsich ale na wyżynach są one drobne jak orzechy włoskie.

Jęczmień również nie bardzo dopisał — na kopy jest go mało a ziarno wydaje dość nikłe, tyle tylko, że został bez kropli deszczu zebrany do stodół.

Oczekuje nas tego roku wcale nie wesoła kampania gorzelniana, z powodu braku kartofli i wysokich cen zboża a nadto, gdy jeszcze i kukurudzy nie będzie skąd sprowadzić będziemy musieli połknąć niejedną gorzką pigułkę, albowiem nasi pracodawcy znajdą się nieraz w bardzo kłopotliwem położeniu. Największa bieda będzie z przezimowaniem inwentarza żywego, dla którego gorzelnie produkować mają wywary, stanowiące w zimie podstawę karmy. Zbiór siana i koniczyny wypadł bardzo słabo a słomy będzie znacznie mniej niż po inne lata, gdy więc i ziemniaki nie dopisały to trudne, bardzo trudne będzie zadanie dla gospodarzy a przy nich i dla nas gorzelników. *Hrycak.*

III.

Sielec 16 sierpnia 1904.

W odpowiedzi na pytanie I. w Nrze 16. „Gorzelnika", oznaczone literami B. D.

Rok już minął, jak zabierałem głos w naszym organie zawodowym. Niezawsze człowiek może, jakby chciał, bo niezawsze ma czas i myśli swobodne a i ochota do wywnętrzania się również czasami nie dopisuje. Nie każdy też temat zachęca do chwytania za pióro.

W ostatnim numerze „Gorzelnika" wyczytawszy pytanie p. B. D. w kwestyi stosowania kwasu siarkowego do ukwaszania hołowicy — nie mogłem powstrzymać się od napisania niniejszej korespondencyi z odpowiedzią na to pytanie, dotyka ono bowiem sprawy, nad którą i wiele myślałem i nieco doświadczeń zebrałem w mej długoletniej praktyce zawodowej.

Bez obawy przed pogróżkami p. Ignacego Pulay przyznać sobie muszę, że tu we wschodniej Galicyi chyba pierwszy z pomiędzy gorzelników rozpocząłem doświadczenia z ukwaszaniem hołowicy za pomocą kwasu siarkowego. Na dobre zacząłem go stosować z początkiem grudnia 1901 r., kiedy to jeszcze ani Bauer do swego extraktu nie używał dodatku kwasu siarkowego i kiedy o patencie Dra Büchelera nikt również nie słyszał. W tej sprawie mogę zaświadczyć się moim pracodawcą (najzupełniej wiarogodnym i poważanym człowiekiem)

W kampanii r. 1901/2 używałem chemicznie czyszczonego kwasu siarkowego (Arsenfreie Schwefelsäure), lecz tylko jako półśrodka do ukwaszania hołowicy. Skoro hołowica po 7 do 8 godzinach kwaszenia zawierała już 1—1·1° kwasu mlecznego na 20 c. c. filtratu wówczas dodawałem do niej 15—20 dg. kwasu siarkowego, chemicznie czystego, aby przez to podnieść zawartość kwasu w hołowicy na 1·4 — 1·5° na 20 c. c. filtratu, co służyło mi zarazem jako „antisepticum".

W następnej kampanii, r. 1902/3 zmodyfikowałem moje doświadczenia inaczej:

Zatartą hołowicę trzymałem tylko 3—5 godzin dodając po tym czasie więcej kwasu siarkowego.

Była to niezła manipulacya, ale nieco za bardzo skombinowana i wymagająca większego zachodu i ścisłego nadzoru. W ubiegłej też kampanii r. 1903/4 zaraz na początku sprowadziłem sobie 4 bańki (120 kg.) nieczyszczonego kwasu siarkowego o koncentracyi 66° B. z Petrovitz na Sląsku austr. (chemicznie czysty kwas za drogo mnie kosztował) i zaraz od pierwszego dnia rozpocząłem ukwaszanie hołowicy tymże kwasem. Przekonałem się, że najlepszem było następujące postępowanie:

Dobrze zatartą hołowicę z dodatkiem 20 kg. słodu zielonego pozostawia się przez jedną godzinę do scukrowania a przekonawszy się po tym czasie za pomocą próby jodowej, że cała zawartość skrobi została już w niej na cukier zamienioną natychmiast zadaje się (stosownie do ilości hołowicy) 60, 70, 75 do 80 dekagramów kwasu siarkowego, rozcieńczonego przedtem w trzykrotnej ilości wody zimnej. Zalewając hołowicę kwasem należy ją nieustannie wiosłami mieszać.

Po dokładnem wymieszaniu bierze się filtrowaną próbę, w której kwasomierz wykazać powinien 1·3—1·4° na 20 cc. filtratu.

Baczyć przy tem postępowaniu należy, aby cukier w zacierze głównym był możliwie wysoko skoncentrowany.

Do tego rodzaju hołowic nie potrzeba dodawać wielkiej ilości matki mianowicie do 3 hl. hołowicy dodaje się tylko 30—35 lit. Hołowicę odstawia się na 12 — 13° R. — a po odfermentowaniu do 5° S. nadbiera matkę w wyżej oznaczonej ilości wstawiając ją na krótki czas do wody. Niezwłocznie jak tylko przygotowaną hołowicę wystudzono do 24° R. zlewa się do niej matkę i w dalszym ciągu ochładza się na 12—13° R.

Doświadczyłem w przeciągu ośmiomiesięcznego ruchu, że kadzie fermentacyjne przy tem postępowaniu muszą być obciągnięte masą izolacyjną (przedtem byłem przeciwnikiem powlekania kadzi emalią). W kadziach niepowleczonych emalią kwas mineralny wżera się głęboko w pory drzewa, a tem samem utrudnia dokładne oczyszczenie ścian wewnętrznych i jeżeli gorzelnik nie potrafi sobie poradzić, to wy-

datki spirytusu spadną pomimo najstaranniejszej baczności na prowadzenie hołowicy.

Na obciągnięcie wewnętrznych ścian kadzi fermentacyjnych znalazłem sobie sposób bardzo pojedyńczy a mimo to bardzo dobry w praktycznem zastosowaniu.

Biorę 46% smoły czystej, 46% kalafonii zwykłej i 8% wosku ziemnego lub parafiny, roztapiam tę mieszaninę nad ogniem i za pomocą szczotki pociągam nią wewnętrzne ściany kadzi. Ma się rozumieć ściany kadzi muszą być przedtem należycie wysuszone. Aby potem należycie ściany kadzi wygładzić, nagrzewa się je kolejno lampką benzynową, od której płomienia masa nieco obtapia się a wtedy daje się ona t. zw. żelazną rajbaczką bardzo dobrze wygładzić.

Za najlepszą odżywkę dla drożdży uważam, według mojego przekonania i doświadczenia, dobry, stary słód zielony, jak już wyżej podałem, dodawany do hołowicy w ilości 20 kg.

Można się obejść i bez dodawania słodu, w takim razie jednak drożdże w ciągu 10ciu dni osłabną i stracą siłę tak, że co 5 lub 6 dni należałoby świeżą matkę zarabiać, dlatego też wolę używać słodu.

Powyżej opisany sposób prowadzenia matki nie koliduje z metodami nowoczesnych wynalazców Bauera, Knesa i Buchelera, nie ma on z ich postępowaniem nic wspólnego, sam go sobie wykombinowałem i nazywam go też „metodą kombinowaną“, która w niczem ich praw patentowych nie narusza.

Jest to sposób bezpretensyonalny ale w praktycznem zastosowaniu bardzo wygodny i wydatny, co stwierdzają rachunki gorzelniane z ubiegłej 8. miesięcznej kampanii wykazujące przeciętne wydatki spirytusu po 61% litrowych z 1 kg. skrobi, zaś w gorzelni Z. po 59·8% a w gorzelni Ko. (źle urządzonej, kieratowej) po 59% litrowych.

Wydatki te mogą w danym razie stwierdzić p. p. przedsiębiorcy owych gorzelń.

Sposób sterylizacyjny p. Somlo bardzo mi się podobał, ma on wielką racyę. Dlaczegożby i my, biedni Galicyanie, nie moglibyśmy się wykazywać wydatkami po 63% litrowych, jeżeli to gdzieindziej jest możliwem.

Trzeba nam się w ciągu następnej kampanii zabrać się do prób we wskazanym kierunku, tylko, że czynić to będziemy w sposób prymitywny, bo nie możemy już na ten rok mieć patentowanej zacierni słodowej ani gniotownika centryfugalnego, zwłaszcza, że w tym roku będziemy mieli kłopotliwe zadanie do rozwiązania z powodu nieurodzaju kartofli.

Wobec nadchodzących trudności wartoby poinformować się u ludzi kompetentnych, ile też będzie kosztować cetnar melassy loco dana stacya kolejowa — i jaką zawartość cukru w melassie otrzymać będzie można, a dalej zapytaćby należało, czy rząd zezwoliłby przerabiać melassę gorzelniom rolniczym, jako domieszkę do płodów mącznych.

Przed 18 laty na Podolu rosyjskiem przerabiałem w gorzelni melassę i miałem z niej bardzo dobre wydatki, podówczas ale zawierała ona do 40% cukru. Obecnie zachodzi pytanie, ile też, przy dzisiejszych znacznie udoskonalonych urządzeniach cukrownianych, zawiera cukru teraźniejsza melassa i wogóle czyby rentowało się sprowadzać melassę z cukrowni do naszych gorzelń?

Józef Goldenberg
kier. gorzelni.

Sprawozdanie targowe.

Bank rolniczy we Lwowie. Lwów, dnia 31. sierpnia 1904. Dziś notujemy za 50 kilogramów loco Lwów. — Waluta koronowa.

Żyto gotowe od 7·25 do 7·50. Żyto nowe 7.— do 7·30. Jęczmień pastewny 6·75 do 7·— Jęczmień browarniany 7·50 do 8·—. Kukurudza nowa —·— do —·—. Kukurudza stara od 8·60 do 8·85.

Spirytus paritas Tarnopol za 50 litr. gotowy od —·— do —·— . Spirytus paritas Tarnopol na termina 48·50 do 49·—, spirytus paritas ekskontygen. 17·— do 17·50.

Wiedeń. 12. sierpnia. Spirytus.

Za towar skontyngentowany z dostawą natychmiastową za 100 Hl. płacono k. 54·— do k. 54·40—.

Pytanie.

W nadchodzącej kampanii zamierzamy opalać kocioł parowy węglem kamiennym, proszę tedy P. T. Kolegów o życzliwe wskazanie mi: Jakim węglem najkorzystniej opalać i u której firmy zamówić go należy, następnie] jakie ruszty są najkorzystniejsze do zastosowania z uwagi na oszczędność opału i do jakiej firmy zgłosić się należy z zamówieniem — wreszcie ile przy dobrem urządzeniu palowiska i przy używaniu danego gatunku węgla wychodzić powinno tego opału na godzinę pracy gorzelnianej.

Bron. Stojański
gorzelnik w Leszczańcach o. p. Buczacz.

Adres przewodniczącego Polskiego Towarzystwa Gorzelniczego:

Antoni Jenik, kierownik gorzelni w Spasowie p. Tartaków.

Adres skarbnika Polskiego Towarzystwa Gorzelniczego:

Jan Stańczykiewicz kier. gorzel. w Chorzelowie o p. loco.

Żądajcie węgla polskiego „SATURN"

